43e Année. — Tome LXXXIV N° 2185 Paris, 14 Mai 1936

REVUE DE VITICULTURE

SUR L'ARRACHAGE DES VIGNES

La *Revue Agricole de l'Afrique du Nord*, dans un article reproduit dans le numéro du 9 avril de la *Revue de Viticulture*, a répondu à mes études sur l'arrachage des vignes. Comme elle a présenté ses arguments de la façon la plus courtoise et la plus modérée, je ne demande pas mieux que de les discuter et de saisir cette occasion de préciser certains de ceux que j'ai pu donner moi-même dans les articles que j'ai publiés ici-même (1).

Il faut, dans une question aussi grave, et d'où dépend l'avenir de la Viticulture franco-algérienne (car, s'il ne tient qu'à moi, les mêmes lois seront appliquées des deux côtés de la Méditerranée), il faut que nous envisagions tous ce problème avec la plus grande franchise et la plus grande loyauté. C'est ce que je me suis efforcé de faire, et je n'en veux d'autre témoignage que les termes de mon rapport sur « l'Arrachage dans le Bordelais » et dans lequel j'ai conclu à l'arrachage obligatoire des vignes en Gironde, dans les mêmes conditions que dans les régions à vins ordinaires. On me permettra de revenir brièvement sur cette question à la fin de cet article. Occupons-nous, pour le moment, des choses de l'Algérie.

Je me demande, avant tout, si c'est bien défendre les intérêts de l'Algérie que de s'opposer à l'arrachage obligatoire. Qu'on discute sur les chiffres et les pourcentages, d'accord ! C'est le droit de chacun et je ne puis que m'attacher à démontrer la légitimité des chiffres que j'ai défendus. Mais, alors que la situation actuelle, au vu et au su de tous, mène l'Algérie à sa ruine, en même temps que la Métropole, alors qu'il est certain qu'on ne remédiera au fléau de la surproduction que par la diminution du vignoble, alors qu'il est évident, par l'expérience déjà faite au cours de cette année, que l'arrachage facultatif, qui ne fait guère disparaître que des vignes improductives, se révèle comme manifestement très insuffisant, et que seul l'arrachage obligatoire apparaît comme pouvant donner des résultats positifs, — est-il sage, je le demande, de s'élever contre lui, puisque lui seul peut amener le salut de tous ?

Je pense donc qu'en se plaçant au seul point de vue de l'Algérie, qui court à sa ruine, il est dangereux de combattre l'arrachage obligatoire, seul capable de la sauver.

Sans doute, le sacrifice demandé ou même imposé à l'Algérie sera important. Mais c'est une erreur absolue que de l'évaluer, comme le fait la *Revue Agricole*, à la moitié du vignoble. Il est de toute évidence qu'il n'atteindrait ce chiffre que pour les propriétés de plus de 100 hectares — et encore pour celles-là seulement qui ont été plantées depuis 1928. Cela n'atteindrait nullement les

(1) *Revue de Viticulture*, n° 2.149, 5 sept. 1935 ; n° 2.159, 14 novembre 1935 et n° 2.172, 13 février 1936.

grands viticulteurs d'autrefois, ceux qui, aux temps maudits du Phylloxéra, ont quitté la France pour aller employer en Algérie leur courage et leur esprit d'initiative. J'en ai connu. J'ai moi-même, en 1882, il y a plus d'un demi-siècle, avec quelques parents, parcouru d'Oran à Tunis cette Afrique du Nord encore un peu primitive que je connais beaucoup mieux qu'un certain nombre de ceux qui parlent en son nom. Nous voulions voir, de nos yeux, s'il n'y avait pas moyen d'aller cultiver en Algérie cette vigne qui mourait en France, et l'un de ceux qui participèrent à ce beau voyage est devenu, près de Tunis, l'un des premiers viticulteurs de l'Afrique du Nord.

Donc les Français courageux d'autrefois, les pionniers des temps héroïques, ou ceux qui leur ont succédé, seront soumis aux mêmes lois que ceux qui sont restés en France, et participeront dans des conditions normales au sacrifice commun.

Ce sont ceux-là seulement qui ont planté depuis 1928, qui, par le triple taux de l'arrachage, seront tenus de réparer le mal qu'ils ont fait et que, pour la plupart, ils ont fait sciemment. Ce sont les grands féodaux dont j'ai parlé dans mon dernier article et dont je suis obligé de reparler aujourd'hui, puisque je constate avec quelque regret que la *Revue Agricole* n'a fait aucune allusion à ce que j'ai dit à ce sujet.

Car il faut tout de même qu'il y ait une justice, dans ce monde qui semble ne plus la connaître. Il faut que les grands responsables de la crise actuelle consentent, de gré ou de force, à réparer le mal qu'ils ont fait, surtout lorsque cette réparation, quelque pénible qu'elle puisse leur paraître, aura pour premier résultat de les préserver de la ruine qui les menace et de les sauver avec tous les autres. Car il est certain, en raison des calculs élémentaires que j'ai publiés (*Revue de Viticulture*, 13 février 1936, p. 167), que les grands propriétaires qui seront tenus d'arracher 50 % de leur vignoble, gagneront, au lieu de perdre, comme ils le font aujourd'hui, ne fut-ce que grâce à la suppression de la moitié des frais de culture.

Car si, comme je l'ai déjà dit, ils ne s'opposent à l'arrachage de leurs vignes que parce qu'ils ont au fond du cœur l'espoir secret, ou même la certitude de pouvoir tenir quelques années encore, jusqu'à ce que la ruine soit consommée et qu'une grande partie du vignoble franco-algérien soit anéantie par la disparition des petits et moyens viticulteurs, incapables de résister au malheur des temps, — s'ils font le calcul misérable de demeurer seuls d'ici quelques années avec leurs vignobles intacts sur les ruines des autres... Alors, non, non, non ! La Révolution gronde un peu partout. Ils feront bien d'y prendre garde...

Il n'est cependant pas possible de passer sous silence la réalité des faits. J'en ai déjà longuement parlé, parce que j'ai pensé que j'en avais le devoir — et je serais heureux que mes contradicteurs de la *Revue Agricole* fissent part à leurs lecteurs de leurs sentiments à ce sujet.

Moins de 3.000 viticulteurs, exactement 2.826, dont 1.072 en France et 1754 en Algérie (chiffres de 1934), produisent à eux seuls plus de 20 millions d'hectolitres, c'est-à-dire presque exactement l'excédent à supprimer, et la moitié de ce

que produisent les 1.600.000 petits viticulteurs récoltant moins de 200 hectolitres.

Cette poignée de grands propriétaires, dont un certain nombre sont d'ailleurs des Sociétés impersonnelles, suffisent donc, dans les circonstances actuelles, à bouleverser l'économie tout entière de la viticulture franco-algérienne et à rendre la vie impossible à près de deux millions de petits et moyens viticulteurs, dont le plus grand nombre cultivent de père en fils le vignoble familial. Or, un très grand nombre d'entre eux, la majorité peut-être, ont planté tout ou partie de leur vignoble après 1928, alors qu'ils savaient où ils allaient, c'est-à-dire à la surproduction, à la mévente et à la ruine universelle. Ce sont ceux-là, et ceux-là seuls, dont le vignoble sera amputé de 50 %. Tous les autres, tous les anciens, tous les courageux pionniers d'autrefois, et tous ceux qui n'ont fait que marcher sur leurs traces jusqu'en 1928, ne seront amputés que de 12 à 18 %, c'est-à-dire dans les proportions raisonnables du droit commun.

Il n'y a donc pas à s'étonner que l'Algérie ait sa large part dans les sacrifices nécessaires. Il est d'ailleurs très humain que les Algériens la trouvent trop large — et c'est le raisonnement que font tous les viticulteurs de toutes les régions, tout disposés à ce qu'on arrache tout ce qu'on voudra chez le voisin, à condition qu'on ne touche pas à leurs vignes. Nous verrons plus loin ce que j'en pense à propos des viticulteurs de la Gironde — dont je suis !... Mais les planteurs d'avant 1928, qui n'arracheront que dans les proportions du droit commun, n'ont pas le droit de se plaindre, au moins en tant qu'Algériens. Et ceux qui seront soumis au triple taux d'arrachage, pour avoir planté après 1928, comme d'ailleurs les viticulteurs de la métropole qui auront commis la même faute, et qui sont les vrais responsables de la catastrophe, ne feront que réparer, dans une juste mesure, le mal qu'ils ont fait aux autres.

Faut-il revenir sur l'argument, d'ailleurs sérieux, des milliers et des milliers de travailleurs agricoles, pour la plupart indigènes, qui seront réduits au chômage ? Cela est évidemment très regrettable. Mais combien y aura-t-il de chômeurs, quand la ruine de tous sera consommée ? Nous avons au moins le droit d'espérer qu'ils retrouveront du travail, quand la prospérité générale sera revenue.

Mes contradicteurs de la *Revue Agricole* me permettront de ne pas tenir grand compte de leurs autres arguments. Ils plaident les circonstances atténuantes, et je leur en donne acte bien volontiers.

Sans doute les faibles rendements et la mévente des produits agricoles dans ces dernières années ont poussé beaucoup de cultivateurs algériens à se rejeter vers la vigne. Il y a 20 ans, il y a 15 ans, cela était tout à fait naturel et parfaitement légitime, et pour ceux qui ont pris à cette époque cette détermination, il n'y a rien à dire. Il n'y a besoin pour eux ni d'excuses, ni de circonstances atténuantes. Ils n'auront d'ailleurs à souffrir de l'arrachage que dans les proportions modérées correspondant à la surface de leurs vignes. Mais encore une fois, cet argument ne vaut plus pour les planteurs d'après 1928, qui, eux, savaient où ils allaient et étaient avertis de la catastrophe où ils allaient précipiter fatalement

la viticulture franco-algérienne. Ceux-ci, les responsables, ne méritent pas d'être défendus.

Je suis parfaitement d'accord avec mes contradicteurs de la *Revue Agricole* qui, dans la dernière partie de leur article, font preuve d'un large esprit de compréhension et se déclarent prêts à arracher les vignes qui les ruinent pour faire place à des cultures rémunératrices, et seraient prêts à accepter l'arrachage obligatoire pourvu qu'il soit appliqué équitablement, et dans la mesure où ils pourraient supporter cette nouvelle charge sans consommer irrémédiablement leur ruine. Comme il me paraît certain que cette mesure empêcherait leur ruine au lieu de la consommer, je ne m'arrête pas à cette objection. Mais j'appuie de toutes mes forces cette demande parfaitement légitime, que la mesure soit appliquée équitablement. Or l'équité, c'est-à-dire le droit commun, est l'application de la loi à tous. J'en suis tellement convaincu que j'ai demandé moi-même, comme on le verra plus loin, l'arrachage obligatoire des vignobles de la Gironde, où se trouvent ceux que je possède, à Saint-Emilion, y compris, les grands crus au même titre et au même taux que toutes les vignes de France et d'Algérie.

Si, comme le disent mes contradicteurs, beaucoup de plantations ont été effectuées dans ces dernières années dans des régions où la vigne donne des rendements peu élevés et des vins de choix, en Oranie notamment, je le regrette profondément pour ceux qui les ont plantées, mais qui, encore une fois, étaient avertis et savaient où ils allaient. Tandis que je ne le regrette pas du tout pour les viticulteurs du Midi de la France qui, à la même époque, plantaient des vignes à gros rendement. Ceux-là seront soumis au triple taux et n'auront que ce qu'ils méritent. Tant pis pour eux !

Enfin il est un autre argument auquel j'ai déjà répondu à plusieurs reprises. Que mettra-t-on à la place des vignes arrachées ? On y mettra ce qu'on voudra, où ce qu'on pourra, suivant les endroits, à commencer par des pins, qui rendraient leur beauté perdue aux coteaux privés de verdure. Mais on n'arrache pas ds vignes pour les remplacer par d'autres cultures. On les arrache pour sauver les viticulteurs qu'elles ruinent. Les ronces et les orties et, en Algérie, le charmant palmier nain valent mieux que des ceps de vigne portant avec eux la misère.

Et je m'associerai de grand cœur aux vœux émis par les Chambres d'Agriculture d'Algérie, *qui rappellent qu'elles sont françaises et n'acceptent aucune loi d'exception.*

Pas de loi d'exception ! Tout l'effort que j'ai fait en écrivant sur l'arrachage des vignes dans cette *Revue*, où mon cher et regretté confrère Pierre Viala avait bien voulu me donner l'hospitalité, montre que je ne me suis jamais écarté de cette doctrine. Pas de loi d'exception, ni pour la France, ni pour l'Algérie, ni pour les vins communs, ni pour les grands vins, quels qu'ils soient. Le droit commun, l'égalité pour tous, sous la règle de la justice ! Là seulement sera le salut !

Pour illustrer cette affirmation, et aussi parce que je pense qu'il est bon, dans

l'intérêt général, de faire connaître à tous certaines oppositions faites aux mesures de salut public que je m'efforce de défendre, je crois de mon devoir de montrer comment certains groupements de viticulteurs comprennent le leur.

Car les Algériens ne sont pas les seuls à protester contre l'arrachage obligatoire — ou plutôt contre ses modalités.

L'Union Girondine m'a fait l'honneur de me demander, pour son Assemblée générale du 16 mars dernier, un rapport sur l'*Arrachage dans le Bordelais*.

J'avais conclu, dans mon rapport, que la Gironde devait entrer dans le droit commun et participer à l'arrachage dans les mêmes conditions que tout le vignoble franco-algérien « depuis les vignes des Landes et des palus, jusqu'à celles de Château-Lafite et de Château-Yquem ».

Et ceci pour trois raisons :

La *première* parce que nous perdrions nous, Girondins, toute autorité morale en demandant l'arrachage pour les autres, tout en le refusant pour nous-mêmes.

La *seconde*, parce qu'il y a, en réalité, beaucoup trop de vin dans la Gironde, beaucoup trop de vins fins surtout, qui encombrent en ce moment les caves des viticulteurs comme les chais des négociants, l'exportation des grands vins tendant vers zéro. En réalité, la Gironde est un des départements qui souffrent le plus de la surproduction.

La *troisième*, enfin, parce que ce sacrifice serait, en réalité, peu important, surtout pour les vins de grands crus, ceux-ci étant presque tous récoltés dans des vignobles très anciennement plantés et de superficie restreinte. C'est à peine si les plus touchés arracheraient un dixième de leur surface, choisi comme toujours dans les parties fatiguées, médiocres ou improductives ! Presque rien — ce que fait perdre un brouillard un peu froid dans un jour de printemps !

Telles étaient les conclusions de mon rapport. J'ai été battu sur toute la ligne, et l'assemblée girondine a voté les résolutions suivantes, que je transcris ici pour l'édification de tous :

1° *Que l'arrachage facultatif soit encouragé par une augmentation des primes allouées*, 12.000 *francs par hectare, par exemple, au maximum, au lieu de* 7.000 *!...* Autant dire que, dans la situation financière où se débat la France, l'Etat indemnise des propriétaires de la valeur de leur vignoble.

2° *Que l'arrachage obligatoire frappe d'abord les régions causes de la surproduction !*

Qui décidera ? Comme si toutes les régions n'étaient pas, en quelque mesure, causes de la surproduction. En tout cas, il n'est pas difficile de savoir quelle est la région à laquelle nous devons la surproduction des vins de Bordeaux, qui, en ce moment, ruine le Bordelais !

3° *Si ces deux moyens se révélaient insuffisants, le Bordelais accepte de supporter l'arrachage obligatoire, dans des conditions à déterminer ultérieurement !*

Autant dire que nous reparlerons de la question vers 1950, quand la situation sera rétablie par l'abandon et la disparition des vignes, après la ruine de la génération actuelle !

Il est vraiment douloureux de voir l'élite des viticulteurs de la Gironde faire

preuve d'une telle incompréhension de l'intérêt général, d'une telle petitesse d'esprit, d'un tel aveuglement sur leur intérêt personnel, d'un égoïsme aussi profond !

Mais les jours viendront où ceux qui ont émis ces résolutions se frapperont la poitrine ! Alors, il sera trop tard : la Gironde aura le sort que les Girondins auront mérité !

J.-L. FAURE.

N. B. — *Cet article était écrit lorsqu'ont eu lieu les élections qui semblent devoir modifier complètement l'orientation politique de la France et menacent de tout remettre en question. On parle ouvertement de la suppression des décrets-lois, et comme il faudra tout de même faire quelque chose pour éviter la catastrophe qui menace de plus en plus, il est possible que nous soyons entraînés vers une solution étatiste, solution que j'ai mentionnée, d'ailleurs sans grand enthousiasme, dans un de mes précédents articles.*

Il est certain que la situation actuelle ne peut pas durer et qu'il est inadmissible de voir le tiers du Vin que produit la France rester sans acquéreurs, alors que la moitié des Français sont dans l'impossibilité d'en boire. Il y a là une sorte de situation anarchique à laquelle il faut remédier.

Mais la consommation du vin n'est pas indéfinie, elle n'a jamais dépassé 70 à 75 millions d'hectolitres, et c'est parce que je suis convaincu que la crise actuelle est due à la surproduction et non à la sous-consommation que je me suis battu pour l'arrachage.

Si on renonce à ce dernier, il faudra faire quelque chose. Que donnera la création d'un « Office du Vin », incorporé lui-même dans une organisation économique générale renouvelée de fond en comble ?

Je ne me hasarderai pas à le prédire. Mais il est permis de penser que quels que soient les résultats, ils seront difficilement plus mauvais que ceux que nous avons aujourd'hui sous les yeux.

J. L. F.

L'ACCORD COMMERCIAL FRANCO-AMERICAIN

Le marché des Etats-Unis constitue un débouché de premier ordre pour la viticulture française en raison du nombre de ses habitants, du pouvoir d'achat élevé de chacun d'eux, de l'absence de restrictions aux importations et à la libre circulation des devises ; enfin, de la reprise très nette qui se manifeste actuellement dans ce pays.

A cet égard, le tableau de nos exportations depuis l'abolition de la prohibition est significatif, malgré le taux exceptionnellement élevé du tarif fédéral :

Valeurs (en mille francs). — Statistiques françaises d'exportations

	1935	1934	1933
Vins	46.034	112.281	50.589
Eaux-de-vie et esprits	34.985	68.678	8.820
Liqueurs	11.177	23.324	841
Total	92.196	204.283	60.250

Aussi est-ce avec la plus profonde satisfaction qu'il convient de saluer la conclusion, le 6 courant, du premier accord commercial franco-américain — signé à Washington — et publié au *Journal Officiel* du 13 mai 1936.

Cette convention nous fait bénéficier de réductions tarifaires portant sur 60 numéros du tarif fédéral couvrant 92 rubriques.

Un bref coup d'œil sur la politique contractuelle américaine ne semble pas superflu pour situer à leur juste valeur les avantages dont l'exportation française est appelée à bénéficier.

L'Administration américaine n'accepte de concéder des dégrèvements tarifaires qu'au pays principal importateur du produit considéré et par voie contractuelle. Cette méthode nous a empêchés d'obtenir des avantages pour certains produits intéressant notre économie. Par contre, elle nous a permis d'obtenir des dégrèvements massifs pour les produits types de l'exportation française, et au premier chef les produits viticoles : eaux-de-vie et cognacs, rhums coloniaux, vins mousseux, vins « tranquilles », vermouths.

*
* *

Eaux-de-vie et cognacs. — La situation de l'exportation de nos eaux-de-vie et cognacs était particulièrement défavorisée depuis la conclusion, le 15 décembre 1935, entre les Etats-Unis et le Canada d'un accord commercial qui faisait bénéficier les whiskies d'origine canadienne d'une réduction tarifaire de 50 %. Les whiskies, qui concurrencent dangereusement nos cognacs, se trouvaient assujettis à un droit de $ 2,50 par gallon de preuve, alors que les cognacs et eaux-de-vie français continuaient à être imposés à $ 5 par gallon. L'accord récent intervenu entre les Pays-Bas et les Etats-Unis a octroyé aux gins d'origine néerlandaise le bénéfice du droit de $ 2,50.

Ces discriminations n'auraient pas manqué de faire perdre le marché américain à nos cognacs et eaux-de-vie si un prompt remède n'y avait été apporté. A cet égard, le nouvel accord est entièrement satisfaisant, puisqu'à leur tour, nos produits sont taxés à $ 2,50 par gallon de preuve et bénéficient ainsi d'une réduction de 50 % sur les droits qui leur étaient antérieurement applicables.

Vins de Champagne. — Le nouvel accord prévoit des droits de $ 3 par gallon alors qu'antérieurement ces produits étaient assujettis au droit particulièrement élevé de $ 6 par gallon. Ce dégrèvement permet d'espérer un redressement no-

table de nos exportations tombées de 16.000 hectolitres en 1934 à 6.500 en 1935.

Vins « tranquilles ». — Une réduction de $ 1,25 à 75 cents le gallon est obtenue pour les vins titrant jusqu'à 14° d'alcool absolu et expédiés en récipients de 1 gallon ou moins.

Vermouths. — Le droit est ramené de $ 1,25 par gallon à 62,5 cents.

Ainsi les vermouths bénéficient d'un avantage plus grand que les vins à appellation d'origine, ce qui paraît difficilement justifiable. Toutefois, il convient de noter que l'importation de ces produits est considérable puisqu'elle a atteint 15.000 hectolitres en 1934 et un montant à peu près équivalent en 1935. Cette concession profitera principalement aux régions françaises du sud-est et leur permettra de bénéficier largement du nouvel accord.

Un premier examen montre que les vins en fûts ne seront pas appelés à bénéficier de la même réduction que les vins expédiés en récipients de 1 gallon ou moins. A cet égard, il convient toutefois de signaler que l'exportation française des vins aux Etats-Unis se compose presque exclusivement de vins en bouteilles. En 1934, l'exportation des vins en fûts ne dépassait pas 1.000 hectolitres. D'autre part, il est beaucoup plus aisé d'assurer la défense de nos appellations d'origine pour des vins exportés en bouteilles. Enfin, lorsque les Etats-Unis traiteront avec l'Espagne et l'Italie, principaux importateurs de vins en fûts, il est probable qu'ils seront amenés à consentir des réductions de droits dont nous serons appelés à bénéficier automatiquement par le jeu de la clause de la nation la plus favorisée.

***

Il est prématuré de formuler des appréciations sur le profit que retirera l'économie viticole française du jeu du nouvel accord. Toutefois, sa conclusion semble particulièrement opportune en raison du caractère éminemment précaire de certains facteurs favorables.

Depuis son arrivée au pouvoir, le Président Roosevelt a cherché à provoquer la reprise des échanges internationaux par la conclusion de conventions commerciales. A cet effet, le Congrès l'a autorisé à réduire, par voie contractuelle, de 50 % les droits du tarif américain.

Il convenait également de profiter de l'impression favorable créée par la politique monétaire libérale française ainsi que de l'apaisement de l'irritante question des dettes de guerre.

Par ailleurs, nos importations aux Etats-Unis ne bénéficiaient d'aucun statut. Les droits réduits consentis à des pays tiers nous étaient accordés pour des périodes très courtes et cette faveur était subordonnée à l'existence de négociations commerciales. Ce régime était dans certains cas très défavorable à notre exportation en raison du jeu de spécifications nouvelles consenties à des pays tiers (whiskies canadiens, gins néerlandais).

L'accord donne un statut définitif à l'exportation française. Il est conclu pour un an — ce qui à notre époque est un maximum — et renouvelable par tacite reconduction. Par le jeu de la clause de la nation la plus favorisée, il nous as-

sure l'avantage de réductions tarifaires qui pourraient être consenties par les Etats-Unis à des pays tiers, dans de nouvelles conventions commerciales ; en particulier, toute réduction de droits sur les vins en fûts nous serait acquise automatiquement et harmoniserait le régime applicable à la production viticole française.

Il est enfin permis d'espérer que notre viticulture prendra la place prépondérante qu'elle mérite sur le marché américain, où les exportations ne sont entravées par aucune mesure restrictive de contingentement ou de contrôle des devises.

BERNARD ROUVRAY.

ACTUALITÉS

Fêtes nationales du vin à Colmar : programme provisoire. — Distillation obligatoire, achat des alcools de vin ; décret du 18 avril 1936. — Décret du 1er avril 1936 modifiant le décret du 15 juillet 1922 portant application à l'Algérie de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins et eaux de-vie. — Bibliographie.

Fêtes nationales du Vin à Colmar

PROGRAMME PROVISOIRE

20 mai

Après-midi : Réception des délégations des différentes régions viticoles de France.

20 h. 30 : Retraite aux flambeaux. — Fête de nuit organisée par le Comité permanent des Fêtes, avec le concours de toutes les Sociétés colmariennes. — Illuminations de la ville.

21 mai

A partir de 8 heures : Réception, à la gare, des Sociétés de la région.

Vers 9 h. 30 : Dépôts d'une gerbe au Monument aux Morts.

12 heures : Inauguration de la Foire-Exposition par M. le Président de la République.

13 heures : Banquet officiel dans les salles des Catherinettes.

14 heures : Départ du cortège à travers la ville. Le cortège se composera des groupes en costumes de toutes les régions viticoles de France. Il sera suivi par les chars glorifiant le vin ou représentant les différentes régions viticoles d'Alsace. Le cortège se déroulera à travers les principales artères de la vieille ville de Colmar, cité renommée pour la beauté exceptionnelle de ses monuments historiques, et considérée, à juste titre, comme le joyau de l'Alsace.

16 heures : Défilé du cortège devant M. le Président de la République et remise solennelle de l'étendard des Vins de France à la nouvelle Reine des Vins (Radio-reportage).

17 heures : Représentation de gala au Théâtre municipal. Le Théâtre Alsacien de Colmar donnera une pièce en 5 actes : *Bartholdi et son vigneron*, créée spécialement pour la Fête des Vins. Cette pièce glorifiera un représentant typique de la viticulture alsacienne, en même temps que le grand sculpteur Bartholdi, enfant de Colmar, auteur du Lion de Belfort, de la statue de la Liberté de New-York, etc., etc...

20 heures : Banquet offert par les Chambres de Commerce, d'Agriculture et des Métiers.

21 heures : Bal-champêtre et réjouissances populaires à la Foire-Exposition. — Ouverture du Bal par les Reines.

22 h. 30 : Feu d'artifice. — Illuminations.

22 *mai*

La journée du 22 mai sera consacrée à la visite du vignoble du Haut-Rhin. Les délégations et invités auront l'occasion de parcourir les magnifiques régions de l'Alsace où la vision du splendide vignoble se joint à celle des villes historiques.

23 *mai*

Le 23 mai, c'est la région du Bas-Rhin qui a l'honneur de recevoir les délégations et invités. Comme dans le Haut-Rhin, des réceptions sont prévues dans les petites villes historiques s'étendant au pied du château du Hohkoenigsbourg jusqu'au Mont Saint-Odile. L'excursion se terminera à Strasbourg. La Municipalité de cette ville se fera un honneur de recevoir les invités et délégations le soir de la troisième journée.

A 20 h. 30, à Colmar, grand Concert de la Musique de la Garde Républicaine à la Foire-Exposition.

24 *mai* (facultatif)

Dans l'après-midi, grand Festival à la Foire-Exposition, avec le concours de la musique de la Garde Républicaine, cortège historique rendant hommage aux deux grands soldats colmariens de l'ère de Napoléon : le général Rapp et l'amiral Bruat.

Distillation obligatoire. — Achat des alcools de vin. Décret du 18 avril 1936

Le Président de la République française,

Vu l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, modifié et complété par les articles 6 du décret-loi du 30 juillet 1935 et 1[er] du décret-loi du 30 octobre 1935 finances n° 45) ;

Vu les arrêtés ministériels du 28 septembre 1935 fixant les prix d'achat, par l'Etat, des alcools de vin et des alcools de marcs, pendant la campagne 1935-1936 ;

Vu le décret du 9 octobre 1935 autorisant les viticulteurs à livrer des alcools à valoir sur leur prestation de la campagne 1935-1936 ;

Vu le décret du 9 décembre 1935 autorisant les viticulteurs à compenser leur prestation d'alcool par des livraisons de vin, à l'intendance, ou à des établissements d'assistance publique ;

Vu le décret du 20 décembre 1935 qui a édicté la distillation obligatoire d'une partie de la récolte 1935 ;

Sur le rapport des ministres des finances, de l'agriculture et de l'intérieur,

Décrète :

Art. 1[er]. — Le deuxième alinéa de l'article 3 du décret du 9 octobre 1935 est modifié comme suit :

« 2° Alcools de vin :

« 425 fr. pour les 50 premiers hectolitres ;

« 340 fr. pour la partie des prestations comprise entre 50 et 150 hectolitres. »

(Le reste sans changement.)

Art. 2. — L'article 3 du décret du 9 décembre 1935 est modifié comme suit :

« Les prix d'achat des vins sont fixés ainsi qu'il suit, par référence aux prix d'achat des alcools, fixés par l'article 3 du décret du 9 octobre 1935, modifié par l'article 1[er] du présent décret :

« 2 fr. 17 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la prestation d'alcool vinique.

« 3 fr. 75 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la première tranche de prestation d'alcool de vin.

« 2 fr. 90 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la deuxième tranche de prestation d'alcool de vin.

« 2 fr. 50 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la troisième tranche de prestation d'alcool de vin.

« Dans les décomptes, il est fait abstraction des fractions de degré inférieures au dixième. »

Art. 3. — Les dispositions qui précèdent prennent effet du début de la campagne en cours.

Décret du 1er avril 1936 modifiant le décret du 15 juillet 1922 portant application à l'Algérie de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne les vins et eaux-de-vie

(*Journal officiel* du 19 avril, page 4178)

Le Président de la République française,

. . . . . .

Décrète :

Art. 1er — Le premier paragraphe de l'article 2 du décret du 15 juillet 1922 est modifié ainsi qu'il suit :

« Il est interdit de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par le mélange de vins et de vins impropres à la consommation. »

Art. 2. — L'article 3 du décret du 4 juillet 1922 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins :

« 1° En ce qui concerne les vins :

« Le coupage des vins entre eux ;

« L'édulcoration des vins blancs secs, soit par addition de moût concentré, soit par coupage avec un « vin doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

« L'édulcoration visée au paragraphe ci-dessus ne pourra être effectuée qu'une seule fois et uniquement à la propriété ou chez les marchands en gros de boissons ayant un compte avec la régie et à condition que les vins blancs ainsi traités ou les moûts mutée n'aient pas eux-mêmes déjà fait l'objet d'une addition de sucre ou de moût concentré ;

« La congélation des vins en vue de leur concentration partielle, mais seulement dans une limite telle que le volume initial du vin ne soit pas réduit de plus d'un quart ;

« La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

« Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

« L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 ;

« L'addition du tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

« La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ;

« Ne peuvent être considérés comme tachés et, par suite, susceptibles d'être traités par le noir décolorant que les vins dont le blanchiment peut être obtenu par l'addition de 500 grammes de noir en pâte (correspondant à 100 grammes de noir sec) au maximum par hectolitre de vin à traiter ;

« La coloration des vins obtenus par addition de caramel de raisin ;

« Le traitement par l'anhydride sulfureux pur. Les quantités employées seront telles que le « vin » ou le « vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre ;

« Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à la dose maximum de 20 grammes par hectolitre. Toutefois, en aucun cas, la dose totale d'anhydride sulfureux (anhydride ajouté et anhydride des bisulfites) ne pourra excéder la dose de 450 milligrammes par litre ci-dessus fixée ;

« L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maximum de 50 centigrammes par litre ;

« 2° En ce qui concerne les moûts :

« Indépendamment de l'emploi du plâtre et du sucre, dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891 et 4 août 1929, et de l'emploi des moûts concentrés, dans les conditions fixées par la loi du 4 juillet 1931 ;

« Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

« Le désulfitage par un procédé physique des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux telle que le vin qui sera obtenu par fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

« L'addition de tanin ;

« L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisants acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et de sucre ou de moût concentré est interdit ;

« L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

« L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

« L'emploi des levures sélectionnées ;

« La clarification des moûts blancs tachés par le charbon pur, dans les mêmes conditions que celles ci-dessus fixées pour les vins ;

« Le chauffage, la pasteurisation, la réfrigération, l'aération, le filtrage, les soutirages ;

« La concentration partielle des moûts non destinés à l'enrichissement de la vendange par édulcoration, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau, de telle manière que l'opération n'ait pas pour effet d'augmenter de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange ou du moût traité sans que l'enrichissement puisse jamais excéder deux degrés et demi d'alcool total, acquis ou en puissance. Lorsque la réduction de volume dépasse le dixième du volume du moût traité, les dispositions du titre II du décret du 18 août 1933 sont applicables. L'opération ne pourra avoir lieu qu'à la propriété.

« Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut, exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue à l'article 3 du règlement d'administration publique du 4 août 1920, dans les années et dans les régions où la pratique en sera reconnue nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

« L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées ;

« 3° En ce qui concerne les moûts possédant naturellement en puissance une richesse alcoolique minimum de 14 degrés, et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabée ou de malvoisie, l'addition en cours de fermentation d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 du volume du vin à obtenir. »

Art. 3. — Le troisième paragraphe de l'article 6 du décret du 15 juillet 1922 est modifié ainsi qu'il suit :

« Les dénominations d' « eaux-de-vie de cidre » ou d' « eau-de-vie de poiré » sont réservées aux produits provenant de la distillation exclusive et sans rectification de toutes boissons obtenues par la fermentation de jus de pommes ou de poires fraîches.

« Les eaux-de-vie obtenues par la distillation de piquettes ne peuvent être dénommées « eaux-de-vie de vin » ; elles ne peuvent être désignées que comme « eaux-de-vie de piquette ».

Art. 4. — Le président du conseil, ministre de l'intérieur, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre des finances, le ministre de la santé publique

et de l'éducation physique, le ministre de l'agriculture et le ministre du commerce sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la Répulique française et inséré au *Journal officiel* de l'Algérie.

Fait à Paris, le 1er avril 1936.

ALBERT LEBRUN.

Par le Président de la République :

. . . . . .

Le minstre de l'agriculture,
PAUL THELLIER.

Bibliographie

E. LECLAINCHE : *Histoire de la Médecine vétérinaire* (1 beau volume de 800 pages, format in-8 Jésus, sur papier Alfa. Office du Livre, 44, rue d'Alsace-Lorraine, à Toulouse. Prix : 80 francs (1).

M. le professeur E. Leclainche, ancien directeur-inspecteur général des Services vétérinaires au ministère de l'Agriculture, membre de l'Institut (Académie des Sciences), vient de publier un beau et savant livre sur *l'Histoire de la Médecine vétérinaire.*

Ce volume de 800 pages est une œuvre d'érudition et de longues et patientes recherches que M. Leclainche a pu, et pouvait seul, réaliser par suite de ses connaissances personnelles, des situations qu'il a occupées pendant sa longue carrière et des nombreuses relations qu'il s'est acquises dans tous les pays du Monde. Car son œuvre n'est pas une œuvre locale, mais universelle où sont exposés, en conclusion, les modes divers des états successifs de l'Art vétérinaire dans les divers pays de la surface du globe. L'impression et l'édition font de ce volume, tiré sur papier alfa, un ouvrage de luxe documenté pour les médecins et aussi pour les bibliophiles.

Je ne chercherai pas à faire une analyse détaillée de l'*Histoire de la Médecine vétérinaire*, écrite dans un style sans doute scientifique, mais clair et attrayant, à cause du sens philosophique à noter dans les évolutions historiques et sociales de l'Art vétérinaire.

Dans sa préface et son avant-propos, M. E. Leclainche insiste sur l'influence qu'ont eue les principes philosophiques ou religieux, — influence démontrée ensuite dans le corps de l'ouvrage, — sur la Médecine vétérinaire, frappée d'un ostracisme qui, depuis Platon et à travers le christianisme, considérait les animaux *sans âme* « comme indignes de bénéficier, sans sacrilège, de l'art divin de la Médecine ».

Une autre remarque générale que nous relevons aussi, c'est que la Médecine vétérinaire, pouvant expérimenter sur des animaux, a été une des causes les plus efficientes sur l'Art de guérir l'humanité ; les progrès de la médecine humaine doivent une grande part aux travaux scientifiques de la médecine vétérinaire.

Nous retiendrons aussi que cette médecine vétérinaire devient encore de plus en plus une médecine préventive et non curative. L'animal sérieusement malade perd de sa valeur matérielle et ne justifie pas, pour la culture dans bien des cas, les dépenses qu'entraînerait une sérieuse thérapeutique.

M. E. Leclainche distingue dans son livre — œuvre vraiment magistrale et dont notre pays ne peut qu'être fier — deux grandes périodes : celle de l'antiquité jusqu'à la création des grandes écoles et celle qui part de cette époque jusqu'aux temps actuels. Le premier chapitre est consacré à l'antiquité pendant laquelle la médecine humaine et vétérinaire se confondent. Le deuxième chapitre a trait au Moyen Age et le troisième à la Renaissance avec influence très marquée des opinions religieuses et philosophiques.

Dans la deuxième partie, de la fondation des grandes écoles à nos jours, sont étudiées les institutions vétérinaires dans le monde, pays par pays, depuis l'Allemagne jusqu'à la Yougoslavie. Ces études sont complétées par l'exposé des orga-

(1) Cette analyse bibliographique, faite peu de temps avant le 11 février par notre regretté Maître, devait paraître dans le premier numéro que nous avons consacré au deuil de la *Revue*. Nous la publions quelques jours après la séance où M. Leclainche, élu membre de l'Académie d'Agriculture, a rendu hommage, à nouveau, à son conseiller et ami Pierre Viala. — (P. M.)

nisations internationales, congrès, épizooties, conférences internationales et régionales. Notons, à l'occasion, les progrès accomplis par les Soviets dans les études vétérinaires. Actuellement, il y a dans l'U. R. S. S. 23 écoles supérieures vétérinaires (au lieu de 3 en France) comprenant, en 1935, 12.500 étudiants, plus 12.000 étudiants dans les écoles secondaires techniques.

Puis, viennent dans d'autres chapitres : les maladies contagieuses au XIX^e^ et au XX^e^ siècle ; la Médecine vétérinaire depuis la fondation des écoles ; la Profession vétérinaire au XVIII^e^ et au XIX^e^ siècle.

L'intérêt porté à ces grandes questions d'évolution historique est toujours soutenu et entraîné par le style vibrant, la profonde érudition et la personnalité de l'auteur, connu et apprécié dans les milieux académiques. Son œuvre historique et technique datera dans l'Art vétérinaire et dans le milieu mondial de l'Agriculture scientifique. — P. VIALA.

Misère ou Prospérité paysanne ? par R. DUMONT, Ingénieur Agronome, Chef de Travaux d'Agriculture à l'Institut Agronomique. — Editions Fustier, 1 vol. (186 pages) : 8 francs.

Si l'agriculture française produit en abondance le blé et le vin, avons-nous assez de sucre, de viande, de lait (beurre, fromage), de légumes et de fruits pour assurer à l'ensemble de la population française une alimentation satisfaisante, en quantité et en qualité ?

Le malthusianisme et le chômage industriels sont-ils les causes essentielles de la « détresse rurale » ? Quelles sont les possibilités du machinisme en agriculture, les conséquences de son emploi ? Quels avantages respectifs présentent la grande et la petite exploitation rurale ? Quelle est la meilleure orientation de l'agriculture française ?

La revalorisation des produits agricoles et le renforcement du protectionnisme assureront-ils le relèvement nécessaire du niveau de vie des agriculteurs ? Est-il nécessaire de transformer notre système d'échanges pour que l'abondance de la production agricole et industrielle ne ruine pas le producteur, et n'entraîne ni la misère paysanne ni la sous-consommation ouvrière ?

En étudiant pour la première fois le problème agricole sous l'angle de l'abondance, l'auteur montre combien tous les Français sont intéressés à la solution proposée.

Un chapitre bien condensé, que nous reproduirons, est consacré au problème de la vigne et du vin. (*N. D. L. R.*)

Annuaire Fructidor (*Annuaire international des fruits, légumes, primeurs, dérivés et annexes*)

L'édition 1936 de cet ouvrage que les usagers ont qualifié de « Véritable Encyclopédie du Commerce et de la production des Fruits et Primeurs » vient de paraître.

Rien jusqu'à ce jour n'avait été fait pour doter la corporation Fruitière et Maraîchère d'un Annuaire vraiment spécialisé et contenant tous les renseignements pratiques nécessaires aux vendeurs et acheteurs.

Les *Editions Fructidor* auxquelles nous devons déjà « La Revue des Fruits, Primeurs et Légumes », la « Bourse des Fruits et Primeurs », « La France fruitière et maraîchère », « Raisins de France », publications spécialisées à différents titres dans le commerce et la Production des Fruits, Légumes et Primeurs, viennent de combler cette lacune.

Conçu par des *professionnels* pour des professionnels, l'Annuaire international des Fruits, Légumes, Primeurs, Dérivés et Industries annexes (Annuaire Fructidor) doit être le « vade mecum » du vendeur et de l'acheteur.

Sur demande se recommandant du journal, les Editions Fructidor adresseront une notice descriptive de cet ouvrage, unique au monde.

Le volume 18 × 25, 1.200 pages, poids 3 kg., fr. 55, payables à la commande ou contre remboursement de même somme, franco par poste recommandé.

En vente :

Aux Editions Fructidor : 16, rue de Monceau, Paris (8^e^) (chèques postaux Paris 267-72).

Aux Editions Fructidor : 20, boulevard Limbert, Avignon (Vaucluse) (chèques postaux 336-58 Marseille).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°. 90 fr. et au-dessus: Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 300 à 330 fr. ; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs : de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (11 mai 1936). — Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, » fr. » à » fr. » ; Montagne, 7 fr. 75 à 8 fr. » ; Costières, 8 fr. » à 8 fr. 40 ; Clairettes, 8 fr. » à 8 fr. 25 ; Vins de Café, 8 fr. » à 8 fr. 40.

Montpellier (5 mai). — Vins rouges, 7 fr. 75 à 8 fr. 25. Rosé, » fr. » à » fr. » ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » .

Béziers (8 mai). — Rouges 8 fr. » à 8 fr. 50 ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 8 fr. » à 8 fr. 50.

Minervois (10 mai). — Marché d'Olonzac, 8 fr. 25 à 8 fr. 50.

Perpignan (9 mai). — Vins rouges 9° à 12° 7 fr. 50 à 8 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (9 mai). — Vins rouges de 8 fr. » à 8 fr. 50.

Narbonne (10 mai). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 96 fr. le quintal, orges, 70 fr. à 72 fr. »; escourgeons, 57 fr. à 67 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 94 fr. à 100 fr.; avoines, 69 fr. » à 75 fr. — Sons, à 42 à 45 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 170 à 190 fr., saucisse rouge, de 70 à 85 fr.; Esterting, de 90 à 100 fr.; nouvelles, 170 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 115 fr. à 185 fr.; foin, 120 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 169 fr. 50 à 170 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 26 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 80 à 8 fr. 50. — Longe, de 7 fr. 50 à 11 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 400 à 900 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 150 à 320 fr. — Fraises, 500 à 1.100 fr. — Abricots, 500 à 600 fr. — Cerises, 900 à 1.200 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 350 à 650 fr. — Artichauts du Midi, 70 à 150 fr. — Choux-fleurs, 100 à 280 fr. — Oseille, 60 à 100 fr. — Epinards, 40 à 100 fr. — Tomates, 200 à 280 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 250 à 290 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 20 à 55 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 250 à 650 fr. — Salsifis, 120 à 230 fr. — Asperges, 200 à 450 fr. — Pois verts, 220 à 350 fr. — Carottes, 80 à 110 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.